

省市场监管局关于印发《湖北省食品经营许可和备案实施细则》的通知

各市、州、直管市、神农架林区市场监管局：

为进一步建立完善湖北省食品经营许可和备案制度体系，规范食品经营许可和备案工作，贯彻落实好《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》精神，省市场监管局结合我省实际制定了《湖北省食品经营许可和备案实施细则》，已经局长办公会审议通过，现印发给你们，请遵照执行。

湖北省市场监督管理局

2025年6月16日

（此件公开发布）

湖北省食品经营许可和备案实施细则

第一条 为规范食品经营许可和备案工作，保障食品经营质量安全，根据《中华人民共和国行政许可法》《中华人民共和国食品安全法》及实施条例、《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》等法律法规规章和规范性文件，结合本省实际，制定本规定。

第二条 本规定适用于本省辖区内食品经营许可的申请、受

湖北省市场监督管理局规范性文件

理、审查、决定，及仅销售预包装食品（含保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉以及其他婴幼儿配方食品等特殊食品，下同）的备案，以及相关监督检查工作。食品摊贩、小餐饮的许可审查按照地方有关规定实施。

第三条 省市场监管局负责指导全省食品经营许可和备案管理工作。市、县（市、区）级市场监管部门或地方人民政府指定的相关部门（以下统称“行政审批部门”）负责本辖区内食品经营许可和备案实施工作。

市（州）级行政审批部门可以根据食品经营主体业态、经营项目和食品安全风险状况等，结合食品安全风险管理实际，确定本辖区内中央部属高校、省属高校和其他高校食堂的食品经营许可及其他食品经营主体业态的许可、报告和备案权限。

第四条 食品经营者申请的经营项目对应多种主体业态的，主体业态以经营面积较大的经营项目确定；各具体业态经营面积相同的，主体业态以食品安全风险较高的经营项目确定。

第五条 食品销售经营者申请从事食品批发业务的，需在主体业态后以括号标注“批发”或者“批零兼营”；申请通过网络经营的，需标注“含网络经营”或者“网络经营”；申请利用自动售货设备销售的，需标注“含自动售货”或者“自动售货”。

食品销售经营项目分为：散装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品，含散装熟食、不含散装熟食）、散装食品和

湖北省市场监督管理局规范性文件

预包装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品，含散装熟食、不含散装熟食，含特殊食品销售、不含特殊食品销售）。

中央厨房、集体用餐配送单位、餐饮服务连锁企业总部、餐饮服务管理公司、其他餐饮服务经营者、利用自动设备从事食品经营，其《食品经营许可证》主体业态一餐饮服务经营者可选“含网络经营”选项，也可在事后十个工作日内向所在地县级行政审批部门报告时，通过湖北政务服务网办理许可变更。餐饮服务经营者按照规模分为特大型、大型、中型、小型，需在主体业态后以括号进行标注。

第六条 已取得热食类食品制售、冷食类食品制售、自制饮品制售经营项目的，不需要另行申请相应的仅简单制售经营项目。未取得以上许可，实际经营有简单制售的需要申请，其《食品经营许可证》（副本）经营项目一餐饮服务中标注“含简单制售”。

第七条 除学校、托幼机构、养老机构食堂外，用餐人数在50人以下的其他集中用餐单位食堂可以适用小餐饮许可条件。

第八条 供餐对象为中小学生的学校食堂、托幼机构食堂除不得申请生食类食品制售项目和冷食类食品制售中的冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目外，还不得申请自制饮品（含自制生鲜乳饮品）制售、散装熟食销售项目。

中小学校（包含中等职业学校、技工学校）、特殊教育学校

等，学校内原则上不得申请除食堂之外的其他餐饮服务类食品经营许可（含小餐饮）。中小学、幼儿园一般不得在校内申请销售预包装食品备案；确有需要的，按照有关规定执行。

集体用餐配送单位应以制售热食类食品为主，原则上不得制售冷食类食品、生食类食品、冷加工糕点，不得制售自制饮品（含自制生鲜乳饮品）。

第九条 承包经营集中用餐单位食堂的，承包经营企业应在集中用餐单位食堂所在地县级行政区域内取得食品经营许可。食品经营主体业态为：餐饮服务经营者，食品经营项目为：餐饮服务、食品经营管理（包括：餐饮服务连锁管理、餐饮服务管理），经营项目可以复选。

行政审批部门除按照《食品经营许可审查通则》第四十一条规定对承包经营企业进行审查外，还应对承包经营企业的经营规模和食品安全风险能力是否与拟承包食堂的经营面积、经营项目、供餐人数等相匹配和专职食品安全管理人员配备进行审查。

第十条 行政审批部门应对学校食堂、集中用餐配送单位、集中用餐单位食堂承包经营企业、大宗食材供应企业严格按照许可条件，组织现场核查，依法把好食品经营许可关。

第十一条 行政审批部门应在国家企业信用信息公示系统、“信用中国”平台，对拟承包集中用餐单位食堂的承包经营者是否被列入经营异常名录或者市场监督管理严重违法失信名单进

湖北省市场监督管理局规范性文件

行核查,对被列入经营异常名录或者市场监督管理严重违法失信名单的企业依法予以限制或者禁入。

第十二条 申报食品销售连锁管理、餐饮服务连锁管理、餐饮服务管理等食品经营管理项目的,主要审查企业的人员资质、规章制度、设备设施、食品安全管理体系、原料供货商管理评价制度以及退出机制等材料,并开展现场核查。有特殊规定的,按照规定进行审查。

第十三条 对经营项目仅包含散装食品销售、散装食品和预包装食品销售的食品销售经营者,以及实行统一食品安全管理体系的餐饮服务连锁企业直营店铺,新申请或变更、延续食品经营许可的,可以实行“告知承诺制”,免于现场核查。承诺事项不真实的,责令限期改正。逾期未改正的,依法撤销许可。

第十四条 鼓励通过“互联网+视频核查”等方式开展社会餐饮企业食品经营许可智慧辅助审核,鼓励加强食品经营许可前指导,提供厨房布局参考图库。

第十五条 餐饮服务各场所面积比例,参照以下标准执行:

加工经营场所使用面积在 3000 m² 以上(不含 3000 m²),或者就餐座位数在 1000 座以上(不含 1000 座)的特大型餐饮服务经营者,其食品处理区面积与就餐场所面积之比不得小于 1:8。

加工经营场所使用面积在 500 m²—3000 m² (不含 500 m²,含 3000 m²),或者就餐座位数在 250—1000 座(不含 250 座,含

1000 座) 的大型餐饮服务经营者, 其食品处理区面积与就餐场所面积之比不得小于 1 : 7。

加工经营场所使用面积在 150 m²—500 m² 以上(不含 150 m², 含 500 m²), 或者就餐座位数在 75—250 座 (不含 75 座, 含 250 座) 的中型餐饮服务经营者, 其食品处理区面积与就餐场所面积之比不得小于 1 : 6。

加工经营场所使用面积在 150 m² 以下 (含 150 m²), 或者就餐座位数在 75 座以下 (含 75 座) 的小型餐饮经营者, 其食品处理区面积与就餐场所面积之比不得小于 1 : 5。

中央厨房和集体用餐配送单位食品处理区的面积不应小于 300 m²。集体用餐配送单位食品处理区面积与单班最大生产份数之比为 1 : 3, 经营面积大于 1500 m² 的, 可适当调整面积比例。

单位食堂供餐人数 50 人以上 500 人以下的, 每增加 1 人食品处理区面积再增加 0.3 m²; 供餐人数 500 人以上的, 超过部分每增加 1 人食品处理区面积增加 0.2 m²。

切配烹饪场所面积不小于食品处理区面积的 50%。仅有简单处理过程的 (如拆封、摆盘、调制调味等) 和仅使用成品、半成品或单一品种的, 可以适当调整面积比例。

核定的最大就餐人数或单次最大供餐人数应当在《食品经营许可证》副本右下角以中括号标注。

第十六条 针对《食品经营许可和备案管理办法》第七条、

湖北省市场监督管理局规范性文件

《食品经营许可审查通则》第四十三条之规定，食品经营者利用自动设备跨省从事食品经营的，跨省承包经营集中用餐单位食堂的，应当自经营之日起十个工作日内向经营者所在地的省级市场监管部门报告。从外省（市）到本省从事食品经营或经营管理活动的，应当在从事食品经营或经营管理活动之日起十个工作日内，通过“鄂食安”系统向本省省级市场监管部门报告。

报告的内容包括营业执照、食品经营许可证或者仅销售预包装食品备案编号、联系人、联系方式等，利用自动设备跨省经营的，还应报告自动设备放置地点、数量、仓库、地址等事项。跨省承包经营集中用餐单位食堂的，还应报告承包或者委托经营合同、食品安全责任协议、食品安全管理制度等事项。

第十七条 针对《食品经营许可和备案管理办法》第三十条规定，食品经营者的主要设备设施、操作流程等发生较大变化，可能影响食品安全的、从事网络经营情况发生变化的、外设仓库（包括自有和租赁）地址发生变化的、集体用餐配送单位向学校、托幼机构供餐情况发生变化的、自动设备放置地点、数量发生变化的、增加预包装食品销售的，应当在变化后十个工作日内向原发证部门报告。

以上均通过“鄂食安”系统报告。

第十八条 “鄂食安”系统采集相关信息后，采用数据交互的方式向经营所在地县级市场监管部门通报。

湖北省市场监督管理局规范性文件

第十九条 属地市场监管部门应当加强行政许可事项事中事后监管，对适用“告知承诺制”办理的行政许可，及时按要求开展证后监管和核查。加强食品经营者信用风险分级分类监管，建立“一企一档”信用档案，实施差异化监管，强化信用约束和激励，督促相关经营者持续保持经营许可条件，依法查处食品经营违法违规行为。

属地市场监管部门应重点加强学校食堂、承包（委托）经营企业、大宗食材供应、校外供餐单位行政许可事项事中事后监管，督促持续保持许可条件，对达不到许可条件的，依法依规进行处置。

第二十条 属地市场监管部门应当结合规范涉企执法检查要求，采取“随机查餐厅”、发布“红黑榜”等方式加强餐饮食品安全日常监管，开展餐饮经营者食品安全监督量化分级评定公示，强化社会监督。

推动网络外卖经营者、连锁餐饮经营者建设“互联网+明厨亮灶+AI识别”，并接入“鄂食安”系统，通过外卖平台、“放心餐饮监督码”等方式向消费者公示。

第二十一条 小餐饮经营许可可以适用本细则第六条、十三条、十四条、第十九条的有关规定。

第二十二条 本实施细则由湖北省市场监督管理局负责解释。

湖北省市场监督管理局规范性文件

第二十三条 本细则自印发之日起实施。本细则实施前已取得食品经营许可或备案的，在有效期内继续有效，国家有相关规定的按照规定执行。许可或备案变更、延续、注销（取消）或补证的有关事项，按本细则办理。《湖北省食品经营许可审查细则》（鄂食药监文〔2015〕125号）同时废止。

附件：食品经营许可各类现场核查表及文书（1-11）

附件 1

食品经营许可现场核查表

(散装食品销售)

经营者名称: _____

法定代表人(负责人)姓名: _____

地 址: _____

核查日期: _____年____月____日

主体业态: ☐ 食品销售经营者 ☐ 餐饮服务经营者 ☐ 集中用餐单位食堂

检查项目: ☐ 散装食品销售 (☐ 含冷藏冷冻食品 ☐ 不含冷藏冷冻食品
☐ 含散装熟食 ☐ 不含散装熟食) ☐ 散装食品销售和预包装食品销售 (☐ 含
冷藏冷冻食品 ☐ 不含冷藏冷冻食品 ☐ 含散装熟食 ☐ 不含散装熟食)

填表说明

1. 本表适用于散装食品销售经营项目的现场核查评价。
2. 核查人员应根据《湖北省食品经营许可和备案实施细则》对相应主体业态和经营项目的审查要求，对照表中相应核查项目进行核查。
3. 本表共 32 项核查内容，根据实际核查情况，在“核查结果”一栏中“符合”或“不符合”选项中画“√”。申请人未申请的经营项目涉及到的核查内容为合理缺项，不进行核查，填写核查表时在“合理缺项”一栏用“/”表示。
4. 核查人员应如实填写本核查表中的内容，并根据核查情况作出合格、不合格、限期整改、整改后合格、整改后不合格的核查结论，在“□”中画“√”。
5. 本表需核查人员、申请人分别签字确认。申请人为企业的，由申请人盖章或法定代表人（负责人）签字或得到授权的指定代表（委托代理人）签字；申请人为个体工商户的，由经营者本人签字或盖章。

食品经营许可现场核查表（散装食品销售）

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
通用要求	经营场所	实际经营场所与申请从事食品经营活动的经营场所地址一致。	1			
		具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营场所。食品经营场所不得设在易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。	2			
		无实体门店的互联网食品经营者应当具有与经营的食品类别、数量相适应的固定食品经营场所，贮存场所视同食品经营场所。	3			
		食品销售场所和食品贮存场所应当环境整洁，有良好的通风、采光、照明条件，并避免日光直接照射。地面应当做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水。	4			
		食品销售场所和食品贮存场所应当与生活区分（隔）开。	5			
	人员管理	食品经营企业应当按照规定配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。大中型食品销售企业应当配备食品安全总监。	6			
		从事接触直接入口食品工作的从业人员应当具有健康证明。	7			
	制度建立	食品经营者应当依法建立健全食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理等规章制度，并明确保证食品安全的相关规范要求。	8			
		食品经营企业还应当建立健全下列制度机制：食品安全风险管控清单，日管控、周排查、月调度工作制度和机制，食品安全管理人员培训和考核制度，进货查验记录制度，场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度，食品贮存管理制度，废弃物处置制度，不合格食品处置制度，食品安全事故处置方案，食品经营过程控制制度等。	9			
		食品批发经营企业还应当建立食品销售记录制度。	10			
		食品经营者采购和使用食品相关产品，应当建立查验食品相关产品合格证明制度，食品相关产品应当符合食品安全国家标准。采购和使用实行许可管理的食品相关产品，还应当建立查验供货商许可证制度。	11			
	布局流程	食品经营场所布局、流程应当合理，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。	12			
		销售场所的食品经营区域与非食品经营区域分开，生食区	13			

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
		域与熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域应当与其他食品经营区域分开。				
		散装食品销售场所应当具有相对独立的区域或显著的隔离措施，直接入口散装食品应当与生鲜畜禽、水产品分区设置，并有一定距离的物理隔离。	14			
	设备设施	有与经营的食品品种、数量相适应的经营设备或设施，以及相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。	15			
		销售、贮存对温度湿度有特殊要求的食品，应当配备与经营品种、数量相适应的冷藏冷冻或加热保温设施设备。冷藏冷冻设施设备应当设有有效的温度控制装置，设有正确显示内部温度的温度监测设备，冷冻库温度记录和显示设备应当放置在冷库外部便于监测和控制的地方，并建立定期校准、维护制度。冷藏（冻）库应当使用防爆灯。	16			
		直接入口散装食品的销售、贮存区域应设置防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫以及防污染等设施设备，使用有效覆盖或隔离容器盛放食品。	17			
		散装食品售货工具应当放入防尘、防蝇、防污染的专用密闭保洁柜内或存放于专用的散装食品售货工具存放容器内。	18			
		以散装形式销售的不易于挑拣异物或易引起交叉污染的食品，应当采用小包装计量或使用密闭容器。使用密闭容器的应当设置便于消费者查看、取用食品的工用具。	19			
		直接接触食品的设备或设施、工器具、餐饮具等材质应当无毒、无味、抗腐蚀，易于清洁保养和消毒。	20			
	食品贮存	食品贮存应当设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放。贮存食品应当与地面保持10厘米以上距离，与墙壁保持适当距离。食品与非食品、生食与熟食应当有明显的区域或隔离措施、固定的存放位置和明显的区分标识。	21			
		散装食品贮存场所应当具有相对独立的区域或显著的隔离措施。	22			
散装熟食销售的审查要求	销售专间、专区或专柜	应当有销售专间、专区或专柜。	23			
		销售专间、专区或专柜附近应当设置洗手、消毒、干手设施（或餐巾纸）。	24			
		销售专间应设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，原则上不设置其他门窗，废弃物容器盖子应当为非手动开启式。	25			
		销售专区应当与其他区域相对独立，有专区标识，标明用途，专区专用，应当设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具，并做好有效标记区分。	26			
		销售专柜应当具有保温或冷藏功能，设置可开闭式食品传	27			

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
		递设施。				
	设备设施	应当配备具有防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫功能的设施。	28			
		应当配备具有保温或冷藏功能的设施，冷藏温度保持在0℃—8℃，保温温度保持在60℃以上。	29			
	专间或专用操作区	申请散装熟食销售的，如需进行切割、分装等简单处理，应当具有专间或专用操作区。	30			
		专间要求： （一）各专间应当有明显标识，标明用途。 （二）专间内无明沟，地漏带水封。应当设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，原则上不设置其他门窗。专间的墙裙应铺设到墙顶。 （三）专间的门、窗应当闭合严密、无变形、无破损。专间的门应当坚固、不吸水、易清洗，能够自动关闭。专间内外运送食品的窗口应当专用，大小以可通过运送食品的容器为准。 （四）专间内应当设有独立的空调设施、专用清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的水龙头和废弃物容器盖子应当为非手动开启式。 （五）专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头应当采用非手动开启式。 （六）应当配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。	31			
		专用操作区要求： （一）应当与其他场所相对独立，有明显标识，标明用途，专区专用。 （二）应当设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具，并做好有效标记区分。 （三）专用操作区内无明沟，地漏带水封。 （四）必要时，应当设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。 （五）入口处应当设置洗手、干手、消毒设施或用品。水龙头应当采用非手动开启式。	32			
核查结论		☐ 合格 ☐ 不合格 ☐ 限期整改 ☐ 整改后合格 ☐ 整改后不合格				
核查结论判定标准		1. 初次现场核查，核查项目全部符合的（合理缺项除外），判定为“合格”。 2. 初次现场核查，存在不符合的核查项目的，若不具备整改条件，直接判定为“不合格”；可以通过一定时限整改的，判定为“限期整改”，并在现场核查记录中明确整改要求和整改时限。 3. 申请人在整改时限内完成整改后申请复核，重新开展现场核查的，核查项目全部符合的（合理缺项除外），判定为“整改后合格”；仍存在不符合的核查项目的，直接判定为“整改后不合格”。 4. 申请人未在整改时限内申请复核的，判定为“整改后不合格”。				
核查人员签名：_____、_____		申请人签章：_____				

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果			
				符合	不符合	合理缺项	
日期:		日期:					

备注：本核查表一式两份，一份交申请人，一份由许可机关存档。

附件 2

食品经营许可现场核查表

(适用于餐饮服务类经营项目)

申 请 人: _____

地 址: _____

核查日期: _____年____月____日

主体业态: ☐食品销售经营者 ☐餐饮服务经营者

核查项目: ☐热食类食品制售(☐含简单制售)☐冷食类食品制售(☐含简单制售;☐含冷加工糕点制售☐不含冷加工糕点制售;☐含冷荤类食品制售☐不含冷荤类食品制售)☐生食类食品制售☐自制饮品制售(☐含简单制售;☐含啤酒☐不含啤酒;☐含泡制酒 ☐不含泡制酒)

主体类别: ☐大型餐饮 ☐中型餐饮 ☐小型餐饮 ☐微型餐饮☐餐饮服务连锁企业总部☐餐饮服务管理企业☐其他餐饮服务经营者

填表说明

1. 本表适用于除中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂以外的食品经营者申请餐饮服务类经营项目的现场核查评价。

2. 核查人员应根据相应主体业态和经营项目的审查要求，对照表中相应核查项目进行核查。

3. 本表共 72 项核查内容，根据实际核查情况，在“核查结果”一栏中“符合”或“不符合”选项中画“√”。申请人未申请的经营项目涉及到的核查内容为合理缺项，不进行核查，填写核查表时在“合理缺项”一栏用“/”表示。

4. 核查人员应如实填写本核查表中的内容，并根据核查情况作出合格、不合格、限期整改、整改后合格、整改后不合格的核查结论，在“□”中画“√”。

5. 本表需核查人员、申请人分别签字确认。申请人为企业的，由申请人盖章或法定代表人（负责人）签字或得到授权的指定代表（委托代理人）签字；申请人为个体工商户的，由经营者本人签字或盖章。

食品经营许可现场核查表（餐饮服务）

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
通用要求	经营场所	实际经营场所与申请从事食品经营活动的经营场所地址一致。	1			
		具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营场所。食品经营场所不得设在易受到污染的区域,应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25 米以上。	2			
		餐饮服务场所应当选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域,应当设置相应的初加工、切配、烹饪以及餐用具清洗消毒、备餐等操作场所,以及食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所等。	3			
	人员管理	食品经营企业应当按照规定配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员,明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。大中型餐饮服务企业应当配备食品安全总监。	4			
		从事接触直接入口食品工作的从业人员应当具有健康证明。	5			
	制度建立	应当依法建立健全食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理、定期清洗消毒空调及通风设施、定期清洁卫生间等规章制度,并明确保证食品安全的相关规范要求。	6			
		食品经营企业还应当建立健全下列制度机制:食品安全风险管控清单,日管控、周排查、月调度工作制度和机制,食品安全管理人员培训和考核制度,进货查验记录制度,场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度,食品贮存管理制度,废弃物处置制度,不合格食品处置制度,食品安全事故处置方案,食品经营过程控制制度等。	7			
		采购和使用食品相关产品,应当建立查验食品相关产品合格证明制度,食品相关产品应当符合食品安全国家标准。采购和使用实行许可管理的食品相关产品,还应当建立查验供货商许可证制度。	8			
		食品经营场所布局、流程应当合理,满足食品卫生操作要求,避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。	9			
	布局流程	食品处理区应当按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的流程合理布局。	10			
		仅从事网络餐饮服务经营的微型餐饮,初加工制作区、切配区、烹饪区、餐用具清洗消毒保洁区域面积不小于 6 平方米。应当设置专间的,面积不小于 4 平方米。	11			
	地面	食品处理区地面的铺设材料应当无毒、无异味、不透水、耐	12			

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
		腐蚀,地面平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢,结构有利于排污、清洗、消毒的需要。				
		排水管道出水口安装的篦子应使用金属材料制成,篦子缝隙间距或网眼应当小于 10 毫米。	13			
	墙壁	食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应当无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洗。	14			
		食品处理区内需经常冲洗的场所(包括初加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所),应当铺设 1.5 米以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。	15			
	门窗	食品处理区的门、窗应当闭合严密,采用不透水、坚固、不变形的材料制作,结构上应当易于维护、清洁。	16			
		需经常冲洗场所的门,表面还应光滑、不易积垢。	17			
		餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应当安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施,食品库房门口应设防鼠板,防鼠板高度不低于 60 厘米,门的缝隙应当小于 6 毫米。	18			
		防蝇胶帘应当覆盖整个门框,底部离地距离小于 2 厘米,相邻胶帘条的重叠部分不少于 2 厘米。	19			
		与外界直接相通的通风口、换气窗外,应当加装不小于 16 目的防虫筛网。	20			
	天花板	天花板涂覆或装修的材料应当无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉、不易脱落、易于清洁,具备防止鼠类等有害生物掉落的条件和管理措施。	21			
		食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应当不吸水、耐高温、耐腐蚀。	22			
		食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应当能避免灰尘散落,在结构上不利于冷凝水垂直下落。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。	23			
	采光照明	食品处理区应当有充足的自然光或人工照明设施,光泽和亮度应当能满足食品制作需要,工作面的光照强度不得低于 220lux(勒克斯),光源不应当改变食品的感官色泽。	24			
		安装在裸露食品正上方的照明设施,应当使用安全型照明设施或者采取防护措施。	25			
	洗手设施	食品处理区应当设置足够数量的洗手设施。	26			
		洗手设施应当采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。	27			
		洗手设施附近应当配备洗手用品和干手设施等。	28			
		从业人员专用洗手设施附近的显著位置,应当标示简明易懂的洗手方法。	29			
	食品容器、工用	食品处理区内的操作场所应当根据制作品种和规模设置食品原料清洗水池等设施设备,并有明显的区分标识,动物性食品原料、植物性食品原料及水产品原料应当分别设置清洗	30			

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
具和设施设备	水池。	应当分别设置盛放动物性食品、植物性食品及水产品原料的容器和制作使用的工用具，并有明显的区分标识。	31			
		原料、半成品、成品的盛放容器和制作工具、设备应当分开并有明显的区分标识。	32			
		加工制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，应当配备符合相关规定的净水处理设备或者煮沸设施设备（直接使用预包装饮用水的除外）。	33			
		直接接触食品的设备或设施、工器具、餐饮具等材质应当无毒、无味、抗腐蚀，易于清洁保养和消毒。	34			
		餐用具清洗消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。	35			
餐用具清洗、消毒和存放设施设备		应当分别设置餐用具、食品原料、清洁工用具的清洗设施、设备，并有明显的区分标识。	36			
		采用化学消毒方法的，应当配备计量工具，分别设置清洗、消毒设施设备。	37			
		餐用具清洗消毒设施、设备应当采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。	38			
		应当设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施。	39			
		保洁设施应当采用不易积垢、易于清洁的材料制成。	40			
		清洁工用具等存放设施应当与食品存放设施、餐具保洁存放设施有明显的区分标识。	41			
		食品处理区应当设置非手动带盖的废弃物存放容器。	42			
废弃物存放设施		废弃物存放容器应当与食品容器有明显的区分标识。	43			
		根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，应当设置相应的食品库房或者贮存场所、贮存设施以及冷冻、冷藏设施。	44			
食品贮存		食品贮存场所应当环境整洁，有良好的通风、采光、照明条件，并避免日光直接照射。地面应当做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水。食品贮存场所应当与生活区分（隔）开。	45			
		食品贮存不得与有毒有害物质同库存放。	46			
		贮存食品应当与地面保持 10 厘米以上距离，与墙壁保持适当距离。	47			
		同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应当分设存放区域并有明显的区分标识。	48			
		库房应当设通风、防潮设施。	49			
		贮存对温度湿度有特殊要求的食品，应当配备与经营品种、数量相适应的冷藏冷冻或加热保温设施设备。冷藏冷冻设施	50			

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
		设备应当设有有效的温度控制装置,设有正确显示内部温度的温度监测设备,冷冻库温度记录和显示设备应当放置在冷库外部便于监测和控制的地方,并建立定期校准、维护制度。冷藏(冻)库应当使用防爆灯。				
		使用食品添加剂的,应当设专柜(位)贮存,标注“食品添加剂”字样。	51			
	通风排烟设施	食品处理区产生油烟的设备、工序上方,应当设置机械排风及油烟过滤装置。	52			
		产生大量蒸汽的设备、工序上方,应当设置机械排风排汽装置。	53			
	更衣区	更衣区与食品处理区应当处于同一建筑内,应当位于食品处理区入口处附近,更衣设施的数量应当满足需要。	54			
	卫生间	卫生间不得设置在食品处理区内,卫生间出入口不应与食品处理区直接连通。	55			
		卫生间应当设置独立的排风装置,排风口不应直对食品处理区或就餐区。	56			
		卫生间的排污管道应当与食品处理区排水管道分开设置。	57			
		卫生间出口附近应当设置符合条件的洗手设施。	58			
	食品留样	一次性集体聚餐人数超过 100 人的餐饮服务提供者,应当配备留样专用容器和专用冷藏设施,以及留样管理人员。	59			
专间及专用操作区审查要求	专间	下列加工制作应当分别设置相应专间: (一)冷荤类食品制售; (二)冷加工糕点制售; (三)生食类食品制售。	60			
		各专间应当有明显标识,标明用途。	61			
		专间内无明沟,地漏带水封。应当设置可开闭式食品传递窗口,除传递窗口和人员通道外,原则上不设置其他门窗。专间的墙裙应铺设到墙顶。	62			
		专间的门、窗应当闭合严密、无变形、无破损。专间的门应当坚固、不吸水、易清洗,能够自动关闭。专间内外运送食品的窗口应当专用,大小以可通过运送食品的容器为准。	63			
		专间内应当设有独立的空调设施、专用清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的水龙头和废弃物容器盖子应当为非手动开启式。	64			
		专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施,水龙头应当采用非手动开启式。	65			
		应当配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。	66			
	专用操作区	下列加工制作应当设置专间或专用操作区: (一)散装熟食切割、分装等简单处理; (二)备餐;	67			

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
		(三) 自制饮品制售(在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外); (四) 制作果蔬拼盘等; (五) 仅制作植物性冷食类食品(不含非发酵豆制品); (六) 对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制作后即供应; (七) 调制供消费者直接食用的调味料。				
		专用操作区应当与其他场所相对独立,有明显标识,标明用途,专区专用。	68			
		应当设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具,并做好有效标记区分。	69			
		专用操作区内无明沟,地漏带水封。	70			
		必要时,应当设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。	71			
		入口处应当设置洗手、干手、消毒设施或用品。水龙头应当采用非手动开启式。	72			
核查结论		☐ 合格 ☐ 不合格 ☐ 限期整改 ☐ 整改后合格 ☐ 整改后不合格				
核查结论判定标准		1.初次现场核查,核查项目全部符合的(合理缺项除外),判定为“合格”。 2.初次现场核查,存在不符合的核查项目的,若不具备整改条件,直接判定为“不合格”;可以通过一定时限整改的,判定为“限期整改”,并在现场核查记录中明确整改要求和整改时限。 3.申请人在整改时限内完成整改后申请复核,重新开展现场核查的,核查项目全部符合的(合理缺项除外),判定为“整改后合格”;仍存在不符合的核查项目的,直接判定为“整改后不合格”。 4.申请人未在整改时限内申请复核的,判定为“整改后不合格”。				
核查人员签名: _____、_____ 日期: _____			申请人签章: _____ 日期: _____			

备注:本核查表一式两份,一份交申请人,一份由许可机关存档。

附件 3

食品经营许可现场核查表

(适用于食品销售连锁管理、餐饮服务连锁管理经营项目)

经营者名称: _____

法定代表人(负责人)姓名: _____

地 址: _____

核查日期: _____年____月____日

主体业态: ☐食品销售经营者☐餐饮服务经营者

检查项目: ☐食品销售连锁管理☐餐饮服务连锁管理

填表说明

1. 本表适用于食品销售连锁管理、餐饮服务连锁管理经营项目的现场核查评价。

2. 核查人员应根据《湖北省食品经营许可和备案实施细则》对相应主体业态和经营项目的审查要求，对照表中相应核查项目进行核查。

3. 本表共 13 项核查内容，根据实际核查情况，在“核查结果”一栏中“符合”或“不符合”选项中画“√”。申请人未申请的经营项目涉及到的核查内容为合理缺项，不进行核查，填写核查表时在“合理缺项”一栏用“/”表示。

4. 核查人员应如实填写本核查表中的内容，并根据核查情况作出合格、不合格、限期整改、整改后合格、整改后不合格的核查结论，在“□”中画“√”。

5. 本表需核查人员、申请人分别签字确认。申请人为企业的，由申请人盖章或法定代表人（负责人）签字或得到授权的指定代表（委托代理人）签字；申请人为个体工商户的，由经营者本人签字或盖章。

食品经营许可现场核查表（连锁企业总部）

核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
			符合	不符合	合理缺项
经营场所	实际经营场所（办公场所）与申请的经营场所地址一致。	1			
	具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营场所。食品经营场所不得设在易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。	2			
部门机构和人员管理	应当设置独立的食品安全管理部门和组织机构。	3			
	配备与经营规模相适应的食品安全专业技术人员。	4			
	配备专职食品安全总监、专职食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。	5			
制度建立	应当依法建立健全食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理等规章制度，并明确保证食品安全的相关规范要求。应当建立健全下列制度机制：食品安全风险管控清单，日管控、周排查、月调度工作制度和机制，食品安全管理人员培训和考核制度，进货查验记录制度，场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度，食品贮存管理制度，废弃物处置制度，不合格食品处置制度，食品安全事故处置方案，食品经营过程控制制度等。食品批发经营企业还应建立食品销售记录制度。	6			
	采购和使用食品相关产品，应当建立查验食品相关产品合格证明制度，食品相关产品应当符合食品安全国家标准。采购和使用实行许可管理的食品相关产品，还应当建立查验供货商许可证制度。	7			
	应当建立原料供货商管理评价制度以及退出机制等。	8			
	具有与连锁管理运营模式相适应的中央厨房管理、配送中心管理、门店巡查、内控等制度。	9			

湖北省市场监督管理局规范性文件

核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
			符合	不符合	合理缺项
	具有对中央厨房、配送中心、门店选址及设备布局和工艺流程的要求。	10			
	具有对中央厨房、配送中心、门店的设备或者设施要求,包括消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施要求。	11			
食品安全追溯体系	建立食品安全追溯体系。建立食品采购、配送管理台账,内容包括:供货商信息、产品采购信息、配送点信息(名称、地址、联系方式以及配送食品的品种等)、配送清单(单位名称、配送对象、配送日期、品种、数量、生产日期或批号、发货人、收货人)等。	12			
食品贮存和运输	具有与配送食品品种和数量相适应的食品仓库、运输工具和保温、冷藏(冻)等设备设施。	13			
核查结论	☐ 合格 ☐ 不合格 ☐ 限期整改 ☐ 整改后合格 ☐ 整改后不合格				
核查结论判定标准	1. 初次现场核查,核查项目全部符合的(合理缺项除外),判定为“合格”。 2. 初次现场核查,存在不符合的核查项目的,若不具备整改条件,直接判定为“不合格”;可以通过一定时限整改的,判定为“限期整改”,并在现场核查记录中明确整改要求和整改时限。 3. 申请人在整改时限内完成整改后申请复核,重新开展现场核查的,核查项目全部符合的(合理缺项除外),判定为“整改后合格”;仍存在不符合的核查项目的,直接判定为“整改后不合格”。 4. 申请人未在整改时限内申请复核的,判定为“整改后不合格”。				
核查人员签名: _____、_____ 日 期: _____		申请人签章: _____ 日 期: _____			

备注:本核查表一式两份,一份交申请人,一份由许可机关存档。

附件 4

食品经营许可现场核查表

(适用于餐饮服务管理)

申 请 人: _____

地 址: _____

核查日期: _____年____月____日

主体业态: ☐食品销售经营者 ☐餐饮服务经营者 ☐集中用餐单位食堂

核查项目: ☐餐饮服务管理

主体类别: ☐商场超市 ☐便利店 ☐食杂店 ☐无实体门店经营者

☐食品销售连锁企业总部 ☐其他食品销售经营者

☐大型餐饮 ☐中型餐饮 ☐小型餐饮 ☐微型餐饮

☐中央厨房 ☐集体用餐配送单位

☐餐饮服务连锁企业总部 ☐餐饮服务管理企业

☐其他餐饮服务经营者 ☐学校食堂 (☐小学食堂

☐中学食堂 ☐一贯制学校食堂 ☐中等职业教育学校食堂 ☐高

等院校食堂 ☐特殊教育学校食堂 ☐校外培训机构食堂 ☐

实践训练基地食堂)

☐托幼机构食堂 (☐幼儿园食堂 ☐民办托幼点食堂)

湖北省市场监督管理局规范性文件

- ☐ 托管服务机构食堂 ☐ 托育机构食堂 ☐ 养老机构食堂
☐ 医疗机构食堂（☐ 医院食堂 ☐ 体检机构食堂）
☐ 月子会所食堂 ☐ 建筑工地食堂（☐ 楼宇工地食堂
☐ 交通工地食堂） ☐ 机关单位食堂 ☐ 职工食堂
☐ 监狱食堂 ☐ 其他食堂

填表说明

1. 本表适用于餐饮服务管理经营项目的现场核查评价。
2. 核查人员应根据《湖北省食品经营许可和备案实施细则》对相应主体业态和经营项目的审查要求，对照表中相应核查项目进行核查。
3. 本表共 12 项核查内容，根据实际核查情况，在“核查结果”一栏中“符合”或“不符合”选项中画“√”。申请人未申请的经营项目涉及到的核查内容为合理缺项，不进行核查，填写核查表时在“合理缺项”一栏用“/”表示。
4. 核查人员应如实填写本核查表中的内容，并根据核查情况作出合格、不合格、限期整改、整改后合格、整改后不合格的核查结论，在“□”中画“√”。
5. 本表需核查人员、申请人分别签字确认。申请人为企业的，由申请人盖章或法定代表人（负责人）签字或得到授权的指定代表（委托代理人）签字；申请人为个体工商户的，由经营者本人签字或盖章。

湖北省市场监督管理局规范性文件

食品经营许可现场核查表（餐饮服务管理）

核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
			符合	不符合	合理缺项
经营场所	实际经营场所（办公场所）与申请的经营场所地址一致。	1			
	具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营场所。食品经营场所不得设在易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。	2			
管理能力	餐饮服务管理企业应当设置独立的食品安全管理部门和组织机构。	3			
	食品经营企业应当按照规定配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。大中型餐饮服务企业应当配备食品安全总监。餐饮服务管理企业应当配备专职食品安全总监、专职食品安全员等食品安全管理人员，食品安全管理人员应具备三年以上实体店餐饮服务管理经验。	4			
	具备与经营规模相适应数量的人员以及食品安全专业技术人员、食品安全管理能力。从事接触直接入口食品工作的从业人员应当具有健康证明。	5			
	承包经营集中用餐单位食堂的企业，经营规模和食品安全风险防控能力应与拟承包食堂的经营面积、经营项目、供餐人数等相匹配。	6			
制度建立	应当依法建立健全食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理等规章制度，并明确保证食品安全的相关规范要求。	7			
	食品经营企业还应当建立健全下列制度机制：食品安全风险管控清单，日管控、周排查、月调度工作制度和机制，食品安全管理人员培训和考核制度，进货查验记录制度，场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度，食品贮存管理制度，废弃物处置制度，不合格食品处置制度，食品安全事故处置方案，食品经营过程控制制度等。	8			
	采购和使用食品相关产品，应当建立查验食品相关产品合格证明制度，食品相关产品应当符合食品安全国家标准。采购和使用实行许可管理的食品相关产品，还应当建立查验供货商许可证制度。	9			
	应当建立原料供货商管理评价制度以及退出机制等。	10			
	餐饮服务管理企业设立分公司的，应当具有对分公司统一的人员管理、食品安全管理等制度。确保分公司具有与其	11			

湖北省市场监督管理局规范性文件

核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
			符合	不符合	合理缺项
	经营规模相适应数量的人员以及食品安全管理能力。				
	餐饮服务管理企业设立子公司、绝对控股其他企业的，应当具有对子公司、绝对控股的其他企业的人员管理、食品安全管理、品牌管理等制度。	12			
核查结论	☐ 合格 ☐ 不合格 ☐ 限期整改 ☐ 整改后合格 ☐ 整改后不合格				
核查结论判定标准	1.初次现场核查，核查项目全部符合的（合理缺项除外），判定为“合格”。 2.初次现场核查，存在不符合的核查项目的，若不具备整改条件，直接判定为“不合格”；可以通过一定时限整改的，判定为“限期整改”，并在现场核查记录中明确整改要求和整改时限。 3.申请人在整改时限内完成整改后申请复核，重新开展现场核查的，核查项目全部符合的（合理缺项除外），判定为“整改后合格”；仍存在不符合的核查项目的，直接判定为“整改后不合格”。 4.申请人未在整改时限内申请复核的，判定为“整改后不合格”。				
核查人员签名：_____、_____ 日 期：_____		申请人签章：_____ 日 期：_____			

备注：本核查表一式两份，一份交申请人，一份由许可机关存档。

附件 5

食品经营许可现场核查表
(适用于中央厨房)

申 请 人: _____

地 址: _____

核查日期: _____年____月____日

主体业态: ☐餐饮服务经营者

核查项目: ☐热食类食品制售 (☐含简单制售)

☐冷食类食品制售 (☐含简单制售; ☐含冷加工糕点制售 ☐
不含冷加工糕点制售; ☐含冷荤类食品制售 ☐不含冷荤类
食品制售)

☐生食类食品制售

☐半成品制售

☐自制饮品制售 (☐含简单制售; ☐含啤酒 ☐不含啤酒; ☐
含泡制酒 ☐不含泡制酒)

主体类别: ☐中央厨房

填表说明

1. 本表适用于中央厨房的现场核查评价。

2. 核查人员应根据《湖北省食品经营许可和备案实施细则》对相应主体业态和经营项目的审查要求，对照表中相应核查项目进行核查。

3. 本表共 85 项核查内容，根据实际核查情况，在“核查结果”一栏中“符合”或“不符合”选项中画“√”。申请人未申请的经营项目涉及到的核查内容为合理缺项，不进行核查，填写核查表时在“合理缺项”一栏用“/”表示。

4. 核查人员应如实填写本核查表中的内容，并根据核查情况作出合格、不合格、限期整改、整改后合格、整改后不合格的核查结论，在“□”中画“√”。

5. 本表需核查人员、申请人分别签字确认。申请人为企业的，由申请人盖章或法定代表人（负责人）签字或得到授权的指定代表（委托代理人）签字；申请人为个体工商户的，由经营者本人签字或盖章。

湖北省市场监督管理局规范性文件

食品经营许可现场核查表（中央厨房）

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
通用要求	经营场所	实际经营场所与申请从事食品经营活动的经营场所地址一致。	1			
		具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营场所。食品经营场所不得设在易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。	2			
		餐饮服务场所应当选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域，应当设置相应的初加工、切配、烹饪以及餐用具清洗消毒、备餐等操作场所，以及食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所等。	3			
		食品制作场所面积应当与制作食品的品种和数量相适应。	4			
	人员管理	应当配备专职食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。大中型餐饮服务企业应当配备食品安全总监。	5			
		从事接触直接入口食品工作的从业人员应当具有健康证明。	6			
	制度建立	应当依法建立健全食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理、定期清洗消毒空调及通风设施、定期清洁卫生卫生间等规章制度，并明确保证食品安全的相关规范要求。	7			
		食品经营企业还应当建立健全下列制度机制：食品安全风险管控清单，日管控、周排查、月调度工作制度和机制，食品安全管理人员培训和考核制度，进货查验记录制度，场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度，食品贮存管理制度，废弃物处置制度，不合格食品处置制度，食品安全事故处置方案，食品经营过程控制制度等。	8			
		应当建立原料供货商管理评价制度以及退出机制等。	9			
		采购和使用食品相关产品，应当建立查验食品相关产品合格证明制度，食品相关产品应当符合食品安全国家标准。采购和使用实行许可管理的食品相关产品，还应当建立查验供货商许可证制度。	10			

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
	布局流程	食品经营场所布局、流程应当合理，满足食品卫生操作要求，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。	11			
		食品处理区应当按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的流程合理布局。	12			
	地面	地面应当采用便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。	13			
		窗户、墙角、柱脚、墙面、地面设置应当易于清洁。	14			
		食品处理区地面的铺设材料应当无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，地面平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢，结构有利于排污、清洗、消毒的需要。	15			
		排水管道出水口安装的篦子应使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应当小于 10 毫米。	16			
	墙壁	食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应当无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洗。	17			
		食品处理区内需经常冲洗的场所(包括初加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所)，应当铺设 1.5 米以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。	18			
	门窗	食品处理区的门、窗应当闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制作，结构上应当易于维护、清洁。	19			
		需经常冲洗场所的门，表面还应光滑、不易积垢。	20			
		餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应当安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施，食品库房门口应设防鼠板，防鼠板高度不低于 60 厘米，门的缝隙应当小于 6 毫米。	21			
		防蝇胶帘应当覆盖整个门框，底部离地距离小于 2 厘米，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2 厘米。	22			
		与外界直接相通的通风口、换气窗外，应当加装不小于 16 目的防虫筛网。	23			
		如设置窗台，其结构应当能避免灰尘积存且易于清洗。	24			
	天花板	天花板涂覆或装修的材料应当无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉、不易脱落、易于清洁，具备防止鼠类等有害生物掉落的条件和管理措施。	25			

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
		食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应当不吸水、耐高温、耐腐蚀。	26			
		食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应当能避免灰尘散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。	27			
	采光照 明	食品处理区应当有充足的自然光或人工照明设施，光泽和亮度应当能满足食品制作需要，工作面的光照强度不得低于 220lux(勒克斯)，光源不应当改变食品的感官色泽。	28			
		安装在裸露食品正上方的照明设施，应当使用安全型照明设施或者采取防护措施。	29			
	洗手设 施	食品处理区应当设置足够数量的洗手设施。	30			
		洗手设施应当采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。	31			
		洗手设施附近应当配备洗手用品和干手设施等。	32			
		从业人员专用洗手设施附近的显著位置，应当标示简明易懂的洗手方法。	33			
	食品容 器、工用 具和设 施设备	应当根据制作工艺，配备原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设施设备。	34			
		应当配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设施设备。	35			
		采用冷藏或热藏方式贮存的，应当配备符合规定时间内降至冷藏温度要求或保持热藏温度要求的设施设备。	36			
		食品处理区内的操作场所应当根据制作品种和规模设置食品原料清洗水池等设施设备，并有明显的区分标识，动物性食品原料、植物性食品原料及水产品原料应当分别设置清洗水池。	37			
		应当分别设置盛放动物性食品、植物性食品及水产品原料的容器和制作使用的工用具，并有明显的区分标识。	38			
		原料、半成品、成品的盛放容器和制作工具、设备应当分开并有明显的区分标识。	39			
		加工制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，应当配备符合相关规定的净水处理设备或者煮沸设施设备	40			

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
		(直接使用预包装饮用水的除外)。				
		直接接触食品的设备或设施、工器具、餐饮具等材质应当无毒、无味、抗腐蚀,易于清洁保养和消毒。	41			
	餐用具清洗、消毒和存放设施设备	餐用具清洗消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。	42			
		应当分别设置餐用具、食品原料、清洁工用具的清洗设施、设备,并有明显的区分标识。	43			
		采用化学消毒方法的,应当配备计量工具,分别设置清洗、消毒设施设备。	44			
		餐用具清洗消毒设施、设备应当采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。	45			
		应当设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施。	46			
		保洁设施应当采用不易积垢、易于清洁的材料制成。	47			
		清洁工用具等存放设施应当与食品存放设施、餐具保洁存放设施有明显的区分标识。	48			
	废弃物存放设施	食品处理区应当设置非手动带盖的废弃物存放容器。	49			
		废弃物存放容器应当与食品容器有明显的区分标识。	50			
	食品贮存	根据食品原料、半成品、成品的贮存要求,应当设置相应的食品库房或者贮存场所、贮存设施以及冷冻、冷藏设施。	51			
		食品贮存场所应当环境整洁,有良好的通风、采光、照明条件,并避免日光直接照射。地面应当做到硬化,平坦防滑并易于清洁消毒,并有适当措施防止积水。食品贮存场所应当与生活区分(隔)开。	52			
		食品贮存场所面积应当与制作食品的品种和数量相适应。	53			
		食品贮存不得与有毒有害物品同库存放。	54			
		贮存食品应当与地面保持10厘米以上距离,与墙壁保持适当距离。	55			
		同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的,应当分设存放区域并有明显的区分标识。	56			

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
		库房应当设通风、防潮设施。	57			
		贮存对温度湿度有特殊要求的食品，应当配备与经营品种、数量相适应的冷藏冷冻或加热保温设施设备。冷藏冷冻设施设备应当设有有效的温度控制装置，设有正确显示内部温度的温度监测设备，冷冻库温度记录和显示设备应当放置在冷库外部便于监测和控制的地方，并建立定期校准、维护制度。冷藏（冻）库应当使用防爆灯。	58			
		使用食品添加剂的，应当设专柜（位）贮存，标注“食品添加剂”字样。	59			
	通风排烟设施	食品处理区产生油烟的设备、工序上方，应当设置机械排风及油烟过滤装置。	60			
		产生大量蒸汽的设备、工序上方，应当设置机械排风排汽装置。	61			
	更衣场所	制作场所入口处应当设置更衣场所、风淋或风幕装置。	62			
		更衣设施的数量应当满足需要。	63			
	卫生间	卫生间不得设置在食品处理区内，卫生间出入口不应与食品处理区直接连通。	64			
		卫生间应当设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。	65			
		卫生间的排污管道应当与食品处理区排水管道分开设置。	66			
		卫生间出口附近应当设置符合条件的洗手设施。	67			
专间及专用操作区审查要求	专间	下列加工制作应当分别设置相应专间： （一）冷荤类食品制售； （二）冷加工糕点制售； （三）生食类食品制售； （四）中央厨房进行直接入口易腐食品的冷却和分装、分切操作（在封闭的自动设备中分切、调味操作的除外）。	68			
		各专间应当有明显标识，标明用途。	69			
		专间内无明沟，地漏带水封。应当设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，原则上不设置其他门窗。专间的墙裙应铺设到墙顶。	70			

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
		专间的门、窗应当闭合严密、无变形、无破损。专间的门应当坚固、不吸水、易清洗，能够自动关闭。专间内外运送食品的窗口应当专用，大小以可通过运送食品的容器为准。	71			
		专间内应当设有独立的空调设施、专用清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的水龙头和废弃物容器盖子应当为非手动开启式。	72			
		专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头应当采用非手动开启式。	73			
		应当配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。	74			
	专用操作区	下列加工制作应当设置专间或专用操作区： （一）散装熟食切割、分装等简单处理； （二）备餐； （三）自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）； （四）制作果蔬拼盘等； （五）仅制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）； （六）对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制作后即供应； （七）调制供消费者直接食用的调味料。	75			
		专用操作区应当与其他场所相对独立，有明显标识，标明用途，专区专用。	76			
		应当设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具，并做好有效标记区分。	77			
		专用操作区内无明沟，地漏带水封。	78			
		必要时，应当设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。	79			
		入口处应当设置洗手、干手、消毒设施或用品。水龙头应当采用非手动开启式。	80			
	食品留样	应当配备留样专用容器和专用冷藏设施，以及留样管理人员。	81			
	食品检验	应当具备自行或者委托食品检验的条件。 自行检验的，应当设置相应的检验室，配备与检验项目相适应的检验设备和检验人员。	82			
		不具备自行检验能力的，应当提交与有法定资质的检测				

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
		机构签订的相关委托协议等证明文件。 检验项目包括农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。				
运输设备		应当配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。	83			
		运输车辆、容器内部材质和结构应当便于清洗、消毒。	84			
		应当根据食物特点，配备冷藏或保温等设施，保证食品配送过程的温度等条件符合食品安全要求，冷藏温度保持在 0℃—8℃，保温温度保持在 60℃以上。	85			
核查结论	☐ 合格 ☐ 不合格 ☐ 限期整改 ☐ 整改后合格 ☐ 整改后不合格					
核查结论判定标准	1.初次现场核查，核查项目全部符合的（合理缺项除外），判定为“合格”。 2.初次现场核查，存在不符合的核查项目的，若不具备整改条件，直接判定为“不合格”；可以通过一定时限整改的，判定为“限期整改”，并在现场核查记录中明确整改要求和整改时限。 3.申请人在整改时限内完成整改后申请复核，重新开展现场核查的，核查项目全部符合的（合理缺项除外），判定为“整改后合格”；仍存在不符合的核查项目的，直接判定为“整改后不合格”。 4.申请人未在整改时限内申请复核的，判定为“整改后不合格”。					
核查人员签名：_____、_____		申请人签章：_____				
日期：_____		日期：_____				

备注：本核查表一式两份，一份交申请人，一份由许可机关存档。

附件 6

食品经营许可现场核查表

(适用于集体用餐配送单位)

申 请 人: _____

地 址: _____

核查日期: _____ 年 _____ 月 _____ 日

主体业态: ☐餐饮服务经营者

核查项目: ☐热食类食品制售 (☐含简单制售)

☐冷食类食品制售 (☐含简单制售; ☐含冷加工糕点制售

☐不含冷加工糕点制售;

☐含冷荤类食品制售 ☐不含冷荤类食品制售)

☐生食类食品制售

☐自制饮品制售 (☐含简单制售; ☐含啤酒 ☐不含啤酒;

☐含泡制酒 ☐不含泡制酒)

主体类别: ☐集体用餐配送单位

填表说明

- 1.本表适用于集体用餐配送单位的现场核查评价。
- 2.核查人员应根据相应主体业态和经营项目的审查要求,对

照表中相应核查项目进行核查。

3.本表共 85 项核查内容，根据实际核查情况，在“核查结果”一栏中“符合”或“不符合”选项中画“√”。申请人未申请的经营项目涉及到的核查内容为合理缺项，不进行核查，填写核查表时在“合理缺项”一栏用“/”表示。

4.核查人员应如实填写本核查表中的内容，并根据核查情况作出合格、不合格、限期整改、整改后合格、整改后不合格的核查结论，在“□”中画“√”。

5.本表需核查人员、申请人分别签字确认。申请人为企业的，由申请人盖章或法定代表人（负责人）签字或得到授权的指定代表（委托代理人）签字；申请人为个体工商户的，由经营者本人签字或盖章。

湖北省市场监督管理局规范性文件

食品经营许可现场核查表（集体用餐配送单位）

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
通用要求	经营场所	实际经营场所与申请从事食品经营活动的经营场所地址一致。	1			
		具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营场所。食品经营场所不得设在易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。	2			
		餐饮服务场所应当选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域，应当设置相应的初加工、切配、烹饪以及餐用具清洗消毒、备餐等操作场所，以及食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所等。	3			
		食品制作场所面积应当与制作食品的品种和数量相适应。集体用餐配送单位食品处理区面积与单次最大供餐人数相适应。	4			
	人员管理	应当配备专职食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。大中型餐饮服务企业、供餐人数超过 1000 人的单位，应当配备食品安全总监。	5			
		从事接触直接入口食品工作的从业人员应当具有健康证明。	6			
	制度建立	应当依法建立健全食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理、定期清洗消毒空调及通风设施、定期清洁卫生卫生间等规章制度，并明确保证食品安全的相关规范要求。	7			
		食品经营企业还应当建立健全下列制度机制：食品安全风险管控清单，日管控、周排查、月调度工作制度和机制，食品安全管理人员培训和考核制度，进货查验记录制度，场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度，食品贮存管理制度，废弃物处置制度，不合格食品处置制度，食品安全事故处置方案，食品经营过程控制制度等。	8			
		应当建立原料供货商管理评价制度以及退出机制等。	9			
		采购和使用食品相关产品，应当建立查验食品相关产品合格证明制度，食品相关产品应当符合食品安全国家标准。采购和使用实行许可管理的食品相关产品，还应当建立查验供货商许可证制度。其中，校外就餐单位应当	10			

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
		严格按照食品经营许可载明的经营项目从事经营活动，不得外购餐食类成品（包括面点制品、烘焙制品、卤肉制品等）。				
	布局流程	食品经营场所布局、流程应当合理，满足食品卫生操作要求，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。	11			
		食品处理区应当按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的流程合理布局。	12			
	地面	地面应当采用便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。	13			
		窗户、墙角、柱脚、墙面、地面设置应当易于清洁。	14			
		食品处理区地面的铺设材料应当无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，地面平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢，结构有利于排污、清洗、消毒的需要。	15			
		排水管道出水口安装的篦子应使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应当小于 10 毫米。	16			
	墙壁	食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应当无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洗。	17			
		食品处理区内需经常冲洗的场所(包括初加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所)，应当铺设 1.5 米以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。	18			
	门窗	食品处理区的门、窗应当闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制作，结构上应当易于维护、清洁。	19			
		需经常冲洗场所的门，表面还应光滑、不易积垢。	20			
		餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应当安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施，食品库房门口应设防鼠板，防鼠板高度不低于 60 厘米，门的缝隙应当小于 6 毫米。	21			
		防蝇胶帘应当覆盖整个门框，底部离地距离小于 2 厘米，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2 厘米。	22			
		与外界直接相通的通风口、换气窗外，应当加装不小于 16 目的防虫筛网。	23			
		如设置窗台，其结构应当能避免灰尘积存且易于清洗。	24			

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
	天花板	天花板涂覆或装修的材料应当无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉、不易脱落、易于清洁，具备防止鼠类等有害生物掉落的条件和管理措施。	25			
		食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应当不吸水、耐高温、耐腐蚀。	26			
		食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应当能避免灰尘散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。	27			
	采光照 明	食品处理区应当有充足的自然光或人工照明设施，光泽和亮度应当能满足食品制作需要，工作面的光照强度不得低于 220lux(勒克斯)，光源不应当改变食品的感官色泽。	28			
		安装在裸露食品正上方的照明设施，应当使用安全型照明设施或者采取防护措施。	29			
	洗手设 施	食品处理区应当设置足够数量的洗手设施。	30			
		洗手设施应当采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。	31			
		洗手设施附近应当配备洗手用品和干手设施等。	32			
		从业人员专用洗手设施附近的显著位置，应当标示简明易懂的洗手方法。	33			
	食品容 器、工用 具和设 施设备	应当根据制作工艺，配备原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设施设备。	34			
		应当配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设施设备。	35			
		采用冷藏或热藏方式贮存的，应当配备符合规定时间内降至冷藏温度要求或保持热藏温度要求的设施设备。	36			
		食品处理区内的操作场所应当根据制作品种和规模设置食品原料清洗水池等设施设备，并有明显的区分标识，动物性食品原料、植物性食品原料及水产品原料应当分别设置清洗水池。	37			
		应当分别设置盛放动物性食品、植物性食品及水产品原料的容器和制作使用的工用具，并有明显的区分标识。	38			
		原料、半成品、成品的盛放容器和制作工具、设备应当分开并有明显的区分标识。	39			

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
		加工制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，应当配备符合相关规定的净水处理设备或者煮沸设施设备（直接使用预包装饮用水的除外）。	40			
		直接接触食品的设备或设施、工器具、餐饮具等材质应当无毒、无味、抗腐蚀，易于清洁保养和消毒。	41			
	餐用具清洗、消毒和存放设施设备	餐用具清洗消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。	42			
		应当分别设置餐用具、食品原料、清洁工用具的清洗设施、设备，并有明显的区分标识。	43			
		采用化学消毒方法的，应当配备计量工具，分别设置清洗、消毒设施设备。	44			
		餐用具清洗消毒设施、设备应当采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。	45			
		应当设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施。	46			
		保洁设施应当采用不易积垢、易于清洁的材料制成。	47			
		清洁工用具等存放设施应当与食品存放设施、餐具保洁存放设施有明显的区分标识。	48			
	废弃物存放设施	食品处理区应当设置非手动带盖的废弃物存放容器。	49			
		废弃物存放容器应当与食品容器有明显的区分标识。	50			
	食品贮存	根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，应当设置相应的食品库房或者贮存场所、贮存设施以及冷冻、冷藏设施。	51			
		食品贮存场所应当环境整洁，有良好的通风、采光、照明条件，并避免日光直接照射。地面应当做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水。食品贮存场所应当与生活区分（隔）开。	52			
		食品贮存场所面积应当与制作食品的品种和数量相适应。	53			
		食品贮存不得与有毒有害物品同库存放。	54			
		贮存的食物应当与地面保持 10 厘米以上距离，与墙壁保持适当距离。	55			
		同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应	56			

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
		当分设存放区域并有明显的区分标识。				
		库房应当设通风、防潮设施。	57			
		贮存对温度湿度有特殊要求的食品，应当配备与经营品种、数量相适应的冷藏冷冻或加热保温设施设备。冷藏冷冻设施设备应当设有有效的温度控制装置，设有正确显示内部温度的温度监测设备，冷冻库温度记录和显示设备应当放置在冷库外部便于监测和控制的地方，并建立定期校准、维护制度。冷藏（冻）库应当使用防爆灯。	58			
		使用食品添加剂的，应当设专柜（位）贮存，标注“食品添加剂”字样。	59			
	通风排烟设施	食品处理区产生油烟的设备、工序上方，应当设置机械排风及油烟过滤装置。	60			
		产生大量蒸汽的设备、工序上方，应当设置机械排风排汽装置。	61			
	更衣场所	制作场所入口处应当设置更衣场所、风淋或风幕装置。	62			
		更衣设施的数量应当满足需要。	63			
	卫生间	卫生间不得设置在食品处理区内，卫生间出入口不应与食品处理区直接连通。	64			
		卫生间应当设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。	65			
		卫生间的排污管道应当与食品处理区排水管道分开设置。	66			
		卫生间出口附近应当设置符合条件的洗手设施。	67			
专间及专用操作区审查要求	专间	下列加工制作应当分别设置相应专间： （一）冷荤类食品制售； （二）冷加工糕点制售； （三）生食类食品制售； （四）集体用餐配送单位进行直接入口易腐食品的冷却和分装、分切操作（在封闭的自动设备中分切、调味操作的除外）。 （五）集体用餐配送单位需要分餐的，应当设置分餐间。	68			
		各专间应当有明显标识，标明用途。	69			

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
		专间内无明沟，地漏带水封。应当设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，原则上不设置其他门窗。专间的墙裙应铺设到墙顶。	70			
		专间的门、窗应当闭合严密、无变形、无破损。专间的门应当坚固、不吸水、易清洗，能够自动关闭。专间内外运送食品的窗口应当专用，大小以可通过运送食品的容器为准。	71			
		专间内应当设有独立的空调设施、专用清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的水龙头和废弃物容器盖子应当为非手动开启式。	72			
		专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头应当采用非手动开启式。	73			
		应当配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。	74			
	专用操作区	下列加工制作应当设置专间或专用操作区： （一）散装熟食切割、分装等简单处理； （二）备餐； （三）自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）； （四）制作果蔬拼盘等； （五）仅制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）； （六）对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制作后即供应； （七）调制供消费者直接食用的调味料。	75			
		专用操作区应当与其他场所相对独立，有明显标识，标明用途，专区专用。	76			
		应当设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具，并做好有效标记区分。	77			
		专用操作区内无明沟，地漏带水封。	78			
		必要时，应当设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。	79			
		入口处应当设置洗手、干手、消毒设施或用品。水龙头应当采用非手动开启式。	80			
	食品留样	应当配备留样专用容器和专用冷藏设施，以及留样管理人员。	81			

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果			
				符合	不符合	合理缺项	
食品检验		应当具备自行或者委托食品检验的条件。 自行检验的，应当设置相应的检验室，配备与检验项目相适应的检验设备和检验人员。 不具备自行检验能力的，应当提交与有法定资质的检测机构签订的相关委托协议等证明文件。 检验项目包括农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。	82				
		应当配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。	83				
		运输车辆、容器内部材质和结构应当便于清洗、消毒。	84				
运输设备		应当根据食物特点，配备冷藏或保温等设施，保证食品配送过程的温度等条件符合食品安全要求，冷藏温度保持在 0℃—8℃，保温温度保持在 60℃以上。	85				
核查结论		☐ 合格 ☐ 不合格 ☐ 限期整改 ☐ 整改后合格 ☐ 整改后不合格					
核查结论判定标准		1.初次现场核查，核查项目全部符合的（合理缺项除外），判定为“合格”。 2.初次现场核查，存在不符合的核查项目的，若不具备整改条件，直接判定为“不合格”；可以通过一定时限整改的，判定为“限期整改”，并在现场核查记录中明确整改要求和整改时限。 3.申请人在整改时限内完成整改后申请复核，重新开展现场核查的，核查项目全部符合的（合理缺项除外），判定为“整改后合格”；仍存在不符合的核查项目的，直接判定为“整改后不合格”。 4.申请人未在整改时限内申请复核的，判定为“整改后不合格”。					
核查人员签名：_____、_____		申请人签章：_____					
日期：_____		日期：_____					

备注：本核查表一式两份，一份交申请人，一份由许可机关存档。

附件 7

食品经营许可现场核查表
(适用于集中用餐单位食堂)

申 请 人: _____

地 址: _____

核查日期: _____ 年 _____ 月 _____ 日

主体业态: ☐集中用餐单位食堂

核查项目: ☐热食类食品制售 (☐含简单制售)

☐冷食类食品制售 (☐含简单制售; ☐含冷加工糕点制售

☐不含冷加工糕点制售;

☐含冷荤类食品制售 ☐不含冷荤类食品制售)

☐生食类食品制售

☐自制饮品制售 (☐含简单制售; ☐含啤酒 ☐不含啤酒;

☐含泡制酒 ☐不含泡制酒)

主体类别: ☐学校食堂 (☐小学食堂 ☐中学食堂 ☐一贯制学校食堂

☐中等职业教育学校食堂 ☐高等院校食堂

☐特殊教育学校食堂 ☐校外培训机构食堂 ☐实践训练基地
食堂)

- ☐托幼机构食堂（☐幼儿园食堂 ☐民办托幼点食堂）
☐托管服务机构食堂 ☐托育机构食堂
☐养老机构食堂 ☐医疗机构食堂（☐医院食堂 ☐体检机构食堂） ☐月子会所食堂
☐建筑工地食堂（☐楼宇工地食堂 ☐交通工地食堂）
☐机关单位食堂 ☐职工食堂 ☐监狱食堂 ☐其他食堂

填表说明

- 1.本表适用于集中用餐单位食堂的现场核查评价。
- 2.核查人员应根据相应主体业态和经营项目的审查要求，对照表中相应核查项目进行核查。
- 3.本表共 **73** 项核查内容，根据实际核查情况，在“核查结果”一栏中“符合”或“不符合”选项中画“√”。申请人未申请的经营项目涉及到的核查内容为合理缺项，不进行核查，填写核查表时在“合理缺项”一栏用“/”表示。
- 4.核查人员应如实填写本核查表中的内容，并根据核查情况作出合格、不合格、限期整改、整改后合格、整改后不合格的核查结论，在“☐”中画“√”。
- 5.本表需核查人员、申请人分别签字确认。申请人为企业的，由申请人盖章或法定代表人（负责人）签字或得到授权的指定代表（委托代理人）签字；申请人为个体工商户的，由经营者本人签字或盖章。

湖北省市场监督管理局规范性文件

食品经营许可现场核查表（集中用餐单位食堂）

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
通用要求	经营场所	实际经营场所与申请从事食品经营活动的经营场所地址一致。	1			
		具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营场所。食品经营场所不得设在易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。	2			
		餐饮服务场所应当选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域，应当设置相应的初加工、切配、烹饪以及餐用具清洗消毒、备餐等操作场所，以及食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所等。	3			
	人员管理	应当配备专职食品安全管理人员，并明确岗位职责。用餐人数 300 人以上的托幼机构食堂、用餐人数 500 人以上的学校食堂，以及用餐人数超过 1000 人的单位，应当配备食品安全总监。	4			
		从事接触直接入口食品工作的从业人员应当具有健康证明。	5			
	制度建立	应当依法建立健全食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理、定期清洗消毒空调及通风设施、定期清洁卫生卫生间等规章制度，并明确保证食品安全的相关规范要求。	6			
		食品经营企业还应当建立健全下列制度机制：食品安全风险管控清单，日管控、周排查、月调度工作制度和机制，食品安全管理人员培训和考核制度，进货查验记录制度，场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度，食品贮存管理制度，废弃物处置制度，不合格食品处置制度，食品安全事故处置方案，食品经营过程控制制度等。	7			
		应当建立原料供货商管理评价制度以及退出机制等。	8			
		集中用餐单位食堂采用承包或委托经营形式的，还应当建立承包经营管理制度，包括但不限于下列内容：承包经营企业的食品经营许可情况、与承包经营企业签订的食品安全责任协议、承包经营企业评价和退出制度（机制）、承包经营企业的食品安全义务和责任，定期对承包经营企业食品安全进行检查的规定，发现食品安全违法行为及时制止并立即报告，发生食品安全事件后能够	9			

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
		保障供餐的应急管理措施等要求。				
		采购和使用食品相关产品，应当建立查验食品相关产品合格证明制度，食品相关产品应当符合食品安全国家标准。采购和使用实行许可管理的食品相关产品，还应当建立查验供货商许可证制度。其中，中小学食堂、幼托机构食堂应当严格按照食品经营许可载明的经营项目从事经营活动，不得外购餐食类成品（包括面点制品、烘焙制品、卤肉制品等）。	10			
	布局流程	食品经营场所布局、流程应当合理，满足食品卫生操作要求，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。	11			
		食品处理区应当按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的流程合理布局。	12			
	地面	食品处理区地面的铺设材料应当无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，地面平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢，结构有利于排污、清洗、消毒的需要。	13			
		排水管道出水口安装的篦子应使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应当小于 10 毫米。	14			
	墙壁	食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应当无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洗。	15			
		食品处理区内需经常冲洗的场所（包括初加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所），应当铺设 1.5 米以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。	16			
	门窗	食品处理区的门、窗应当闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制作，结构上应当易于维护、清洁。	17			
		需经常冲洗场所的门，表面还应光滑、不易积垢。	18			
		餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应当安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施，食品库房门口应设防鼠板，防鼠板高度不低于 60 厘米，门的缝隙应当小于 6 毫米。	19			
		防蝇胶帘应当覆盖整个门框，底部离地距离小于 2 厘米，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2 厘米。	20			

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
	天花板	与外界直接相通的通风口、换气窗外，应当加装不小于16目的防虫筛网。	21			
		天花板涂覆或装修的材料应当无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉、不易脱落、易于清洁，具备防止鼠类等有害生物掉落的条件和管理措施。	22			
		食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应当不吸水、耐高温、耐腐蚀。	23			
		食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应当能避免灰尘散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。	24			
	采光照 明	食品处理区应当有充足的自然光或人工照明设施，光泽和亮度应当能满足食品制作需要，工作面的光照强度不得低于220lux(勒克斯)，光源不应当改变食品的感官色泽。	25			
		安装在裸露食品正上方的照明设施，应当使用安全型照明设施或者采取防护措施。	26			
	洗手设 施	食品处理区应当设置足够数量的洗手设施。	27			
		洗手设施应当采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。	28			
		洗手设施附近应当配备洗手用品和干手设施等。	29			
		从业人员专用洗手设施附近的显著位置，应当标示简明易懂的洗手方法。	30			
	食品容 器、工用 具和设 施设备	食品处理区内的操作场所应当根据制作品种和规模设置食品原料清洗水池等设施设备，并有明显的区分标识，动物性食品原料、植物性食品原料及水产品原料应当分别设置清洗水池。	31			
		应当分别设置盛放动物性食品、植物性食品及水产品原料的容器和制作使用的工用具，并有明显的区分标识。	32			
		原料、半成品、成品的盛放容器和制作工具、设备应当分开并有明显的区分标识。	33			
		加工制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，应当配备符合相关规定的净水处理设备或者煮沸设施设备（直接使用预包装饮用水的除外）。	34			

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
	餐用具清洗、消毒和存放设施设备	直接接触食品的设备或设施、工器具、餐饮具等材质应当无毒、无味、抗腐蚀，易于清洁保养和消毒。	35			
		餐用具清洗消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。	36			
		应当分别设置餐用具、食品原料、清洁工用具的清洗设施、设备，并有明显的区分标识。	37			
		采用化学消毒方法的，应当配备计量工具，分别设置清洗、消毒设施设备。	38			
		餐用具清洗消毒设施、设备应当采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。	39			
		应当设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施。	40			
		保洁设施应当采用不易积垢、易于清洁的材料制成。	41			
		清洁工用具等存放设施应当与食品存放设施、餐具保洁存放设施有明显的区分标识。	42			
		废弃物存放设施	食品处理区应当设置非手动带盖的废弃物存放容器。	43		
			废弃物存放容器应当与食品容器有明显的区分标识。	44		
		食品贮存	根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，应当设置相应的食品库房或者贮存场所、贮存设施以及冷冻、冷藏设施。	45		
			食品贮存场所应当环境整洁，有良好的通风、采光、照明条件，并避免日光直接照射。地面应当做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水。食品贮存场所应当与生活区分（隔）开。	46		
			食品贮存不得与有毒有害物品同库存放。	47		
			贮存的食物应当与地面保持 10 厘米以上距离，与墙壁保持适当距离。	48		
			同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应当分设存放区域并有明显的区分标识。	49		
			库房应当设通风、防潮设施。	50		
			贮存对温度湿度有特殊要求的食品，应当配备与经营品种、数量相适应的冷藏冷冻或加热保温设施设备。冷藏冷冻设施设备应当设有有效的温度控制装置，设有正确	51		

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
		显示内部温度的温度监测设备，冷冻库温度记录和显示设备应当放置在冷库外部便于监测和控制的地方，并建立定期校准、维护制度。冷藏（冻）库应当使用防爆灯。				
		使用食品添加剂的，应当设专柜（位）贮存，标注“食品添加剂”字样。	52			
	通风排烟设施	食品处理区产生油烟的设备、工序上方，应当设置机械排风及油烟过滤装置。	53			
		产生大量蒸汽的设备、工序上方，应当设置机械排风排汽装置。	54			
	更衣区	更衣区与食品处理区应当处于同一建筑内，应当位于食品处理区入口处附近，更衣设施的数量应当满足需要。	55			
	卫生间	卫生间不得设置在食品处理区内，卫生间出入口不应与食品处理区直接连通。	56			
		卫生间应当设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。	57			
		卫生间的排污管道应当与食品处理区排水管道分开设	58			
		置。				
		卫生间出口附近应当设置符合条件的洗手设施。	59			
	食品留样	学校食堂、托幼机构食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位食堂以及一次性集体聚餐人数超过100人的餐饮服务提供者，应当配备留样专用容器和专用冷藏设施，以及留样管理人员。	60			
专间及专用操作区审查要求	专间	下列加工制作应当分别设置相应专间： （一）冷荤类食品制售； （二）冷加工糕点制售； （三）生食类食品制售。	61			
		各专间应当有明显标识，标明用途。	62			
		专间内无明沟，地漏带水封。应当设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，原则上不设置其他门窗。专间的墙裙应铺设到墙顶。	63			
		专间的门、窗应当闭合严密、无变形、无破损。专间的门应当坚固、不吸水、易清洗，能够自动关闭。专间内外运送食品的窗口应当专用，大小以可通过运送食品的容器为准。	64			

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
		专间内应当设有独立的空调设施、专用清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的水龙头和废弃物容器盖子应当为非手动开启式。	65			
		专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头应当采用非手动开启式。	66			
		应当配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。	67			
	专用操作区	下列加工制作应当设置专间或专用操作区： （一）散装熟食切割、分装等简单处理； （二）备餐； （三）自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）； （四）制作果蔬拼盘等； （五）仅制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）； （六）对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制作后即供应； （七）调制供消费者直接食用的调味料。	68			
		专用操作区应当与其他场所相对独立，有明显标识，标明用途，专区专用。	69			
		应当设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具，并做好有效标记区分。	70			
		专用操作区内无明沟，地漏带水封。	71			
		必要时，应当设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。	72			
		入口处应当设置洗手、干手、消毒设施或用品。水龙头应当采用非手动开启式。	73			
	核查结论		□合格 □不合格 □限期整改 □整改后合格 □整改后不合格			
核查结论判定标准		1. 初次现场核查，核查项目全部符合的（合理缺项除外），判定为“合格”。 2. 初次现场核查，存在不符合的核查项目的，若不具备整改条件，直接判定为“不合格”；可以通过一定时限整改的，判定为“限期整改”，并在现场核查记录中明确整改要求和整改时限。 3. 申请人在整改时限内完成整改后申请复核，重新开展现场核查的，核查项目全部符合的（合理缺项除外），判定为“整改后合格”；仍存在不符合的核查项目的，直接判定为“整改后不合格”。 4. 申请人未在整改时限内申请复核的，判定为“整改后不合格”。				

湖北省市场监督管理局规范性文件

类别	核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
				符合	不符合	合理缺项
核查人员签名：_____、_____		申请人签章：_____				
日 期：_____		日 期：_____				

备注：本核查表一式两份，一份交申请人，一份由许可机关存档。

附件 8

食品经营许可现场核查表

(适用于利用自动设备从事食品经营)

经营者名称: _____

法定代表人(负责人)姓名: _____

地 址: _____

核查日期: _____年____月____日

主体业态: ☐ 食品销售经营者

核查项目: ☐ 散装食品销售 (☐ 含冷藏冷冻食品 ☐ 不含冷藏冷冻食品
☐ 含散装熟食 ☐ 不含散装熟食)

☐ 散装食品销售和预包装食品销售 (☐ 含冷藏冷冻食品 ☐ 不含冷藏冷冻食品 ☐ 含散装熟食 ☐ 不含散装熟食)

填表说明

1. 本表适用于利用自动设备从事食品经营的现场核查评价。

2. 核查人员应根据《湖北省食品经营许可和备案实施细则》对相应主体业态和经营项目的审查要求,对照表中相应核查项目进行核查。

3. 本表共 14 项核查内容, 根据实际核查情况, 在“核查结

果”一栏中“符合”或“不符合”选项中画“√”。申请人未申请的经营项目涉及到的核查内容为合理缺项，不进行核查，填写核查表时在“合理缺项”一栏用“/”表示。

4.核查人员应如实填写本核查表中的内容，并根据核查情况作出合格、不合格、限期整改、整改后合格、整改后不合格的核查结论，在“□”中画“√”。

5.本表需核查人员、申请人分别签字确认。申请人为企业的，由申请人盖章或法定代表人（负责人）签字或得到授权的指定代表（委托代理人）签字；申请人为个体工商户的，由经营者本人签字或盖章。

湖北省市场监督管理局规范性文件

食品经营许可现场核查表（利用自动设备从事食品经营）

核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
			符合	不符合	合理缺项
经营场所	实际经营场所（办公场所）与申请的经营场所地址一致。	1			
	食品自动设备应当设置在固定地点，固定地点与经营的食品品种、数量相适应，不得设在易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。	2			
人员管理	食品经营企业应当按照规定配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。	3			
制度建立	食品经营者应当依法建立健全食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理等规章制度，并明确保证食品安全的相关规范要求。	4			
	食品经营企业还应当建立健全下列制度机制：食品安全风险管控清单，日管控、周排查、月调度工作制度和机制，食品安全管理人员培训和考核制度，进货查验记录制度，场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度，食品贮存管理制度，废弃物处置制度，不合格食品处置制度，食品安全事故处置方案，食品经营过程控制制度等。	5			
	食品经营者采购和使用食品相关产品，应当建立查验食品相关产品合格证明制度，食品相关产品应当符合食品安全国家标准。采购和使用实行许可管理的食品相关产品，还应当建立查验供货商许可证制度。	6			
	利用食品自动设备从事食品经营的食品经营者应建立食品安全自查和巡查、进货查验记录、场所及设备设施清洗消毒和维修保养、食品及食品原辅料的贮存和清洗、变质或超过保质期食品的处置、从业人员健康管理、食品安全事故处置方案以及食品安全风险管控方案等制度。	7			
	利用食品自动设备从事食品经营的，应建立查验食品、半成品供货者的食品生产经营许可证、食品出厂检验合格证或者其他合格证明的制度。	8			
	食品批发经营企业还应当建立食品销售记录制度。	9			
设备设施	食品自动设备直接接触食品及原料的材质应当符合食品安全国家标准。	10			

湖北省市场监督管理局规范性文件

核查项目	核查内容和评价标准	序号	核查结果		
			符合	不符合	合理缺项
	食品自动设备密闭性应当能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。	11			
	食品自动设备应当具备经营食品所需的冷藏冷冻或者热藏条件，具有温度控制和监测设施。	12			
	食品自动设备具备食品制售功能的，与原料、成品直接接触的容器、管道及其他部位需要清洗消毒的，应当具备内置的自动洗消装置或相应的洗消设备设施。	13			
信息公示	应当在设备上的显著位置展示便于消费者直接查看的食品经营许可证复印件或者电子证书、食品经营者的联系方式。	14			
核查结论	☐ 合格 ☐ 不合格 ☐ 限期整改 ☐ 整改后合格 ☐ 整改后不合格				
核查结论判定标准	1.初次现场核查，核查项目全部符合的（合理缺项除外），判定为“合格”。 2.初次现场核查，存在不符合的核查项目的，若不具备整改条件，直接判定为“不合格”；可以通过一定时限整改的，判定为“限期整改”，并在现场核查记录中明确整改要求和整改时限。 3.申请人在整改时限内完成整改后申请复核，重新开展现场核查的，核查项目全部符合的（合理缺项除外），判定为“整改后合格”；仍存在不符合的核查项目的，直接判定为“整改后不合格”。 4.申请人未在整改时限内申请复核的，判定为“整改后不合格”。				
核查人员签名：_____、_____ 日 期：_____		申请人签章：_____ 日 期：_____			

备注：本核查表一式两份，一份交申请人，一份由许可机关存档。

附件 9

食品经营许可现场核查记录

申请人:_____

现场核查地点:_____

现场核查日期:_____

核查项目: ☐ 散装食品销售 (☐ 含散装熟食销售 ☐ 不含散装熟食销售)

☐ 散装食品销售和预包装食品销售 (☐ 含散装熟食销售 ☐ 不含散装熟食销售)

☐ 热食类食品制售 (☐ 含简单制售) ☐ 生食类食品制售

☐ 半成品制售

☐ 冷食类食品制售 (☐ 含简单制售; ☐ 含冷加工糕点制售 ☐ 不含冷加工糕点制售; ☐ 含冷荤类食品制售 ☐ 不含冷荤类食品制售)

☐ 自制饮品制售 (☐ 含简单制售; ☐ 含啤酒 ☐ 不含啤酒; ☐ 含泡制酒 ☐ 不含泡制酒)

☐ 食品销售连锁管理 ☐ 餐饮服务连锁管理 ☐ 餐饮服务管理

湖北省市场监督管理局规范性文件

核查情况：

不符合的核查 项目序号	问题描述

其他现场核查情况记录：_____

核查结论：☐合格 ☐不合格 ☐限期整改

☐整改后合格 ☐整改后不合格

需要进行整改的，申请人应当**对照核查内容和评价标准**进行整改，于____年____月____日前（一般不得超过 20 个工作日）**完成整改**，并申请复核，核查人员将重新开展现场核查。经复核仍不合格，或者未在整改时限内申请复核的，将直接判定为现场核查不合格。

核查人员签名：

年 月 日

申请人签章：

年 月 日

备注：本核查记录一式两份，一份交申请人，一份由许可机关存档。

附件 10

食品经营许可证中止现场核查申请表

申请人: _____

现场核查地点: _____

受理许可申请的日期: _____年____月____日

“因不可抗力原因，供电、供水等客观原因，或者申请人原因致使现场核查无法开展的，申请人应当向市场监督管理部门提出中止现场核查申请。中止时间一般不得超过二十个工作日，中止时间不计入食品经营许可时限。中止原因消除后，申请人应当申请恢复核查。中止时间到期申请人未申请恢复核查或客观条件仍不具备开展现场核查的，核查人员应当直接判定为现场核查不合格，并在现场核查记录上注明原因。”

现申请中止现场核查，中止期限（一般不得超过二十个工作日）：

自____年____月____日至____年____月____日。

中止现场核查原因：

☐ 不可抗力原因致使现场核查无法开展

☐ 供电、供水等客观原因致使现场核查无法开展

☐ 申请人原因致使现场核查无法开展

（具体原因说明：_____）

联系人：_____

联系电话：_____

申请人签章：

年 月 日

备注：本申请表由许可机关存档。

